



MASA MARCEPANOWA **(do przygotowania w Thermomixie)**

Składniki:

- 300 g blanszowanych migdałów (około 3 szklanek)
- 50 g cukru (lub odpowiednio mniej lub więcej w zależności od gustu)
- 50 ml wody różanej
- 25 ml likieru *AMARETTO*
- 1/2 - 1 łyżki oleju migdałowego lub kokosowego

Wykonanie:

- cukier zmiksować na cukier puder - 15 sekund na obrotach 10 i wysypać do naczynia
- drobno zmielić migdały - około 20 sekund na obrotach 7
- do zmielonych migdałów dodać likier *AMARETTO* oraz stopniowo dodawać cukier puder i wodę różaną (być może nie będzie potrzeby dodania całości wody)
- całość zagniatą w pozycji *interwał* wspomagając ucieranie kopystką, aż do uzyskania jednolitej masy
- jeżeli masa będzie zbyt sucha i będzie się kruszyć należy małymi porcjami dodawać olej migdałowy lub kokosowy

Gotową masę można rozwałkować w celu ozdobienia ciasta lub wykorzystać do przygotowania figurek. Masę należy przechowywać w lodówce w szczelnie zamkniętym pojemniku.